

特別コースメニュー / Special Course menu 12/23~12/25

ルビー
紅玉石 Ruby

精美華拼盆
金華チャーシュー入り前菜盛り合わせ

香辣大螯蝦
オマールブルー タイ風ピリ辛えび味噌クリーム炒め

明炉掛烤鴨
名物 ペキンダック

上湯干煎翅
フカヒレと蟹肉の煎り焼き 上湯ソースがけ

陳皮蒸赤鯿
のどぐろの陳皮の香り蒸し

地辛子和牛
和牛フィレ肉の地辛子風味炒め

蒜茸炒時蔬
本日の野菜料理

什菇香炒飯
からすみときのこのチャーハン

特式美甜盆
特撰デザート

¥24,500
(税・サービス料別)

トパーズ
黄玉石 Topaz

烧味彩拼盆
前菜盛り合わせ

雪菜蒸鮮貝
ホタテ貝の香り蒸し ピリ辛の高菜漬けを乗せて

明炉掛烤鴨
名物 ペキンダック

紅焼大排翅
フカヒレの姿煮込み

蜜椒炒和牛
和牛のハチミツ香る黒胡椒炒め

蒜茸炒時蔬
本日の野菜料理

香港双点心
香港式点心の盛り合わせ

猪肉粒炒飯
イベリコ豚の地辛子風味チャーハン

精美甜点品
本日のデザート

¥17,500
(税・サービス料別)

ガーネット
柘榴石 Garnet

烧味彩拼盆
前菜盛り合わせ

X.O醬炒蝦球
大海老の自家製X.O醬炒め

明炉掛烤鴨
名物 ペキンダック

竹笙花魚翅
夏草花と衣笠茸入りフカヒレスープ

沙茶醬猪肉
イベリコ豚 “ベジョータ” 沙茶醬炒め

蒜茸炒時蔬
本日の野菜料理

香港双点心
香港式点心の盛り合わせ

蟹肉美炒飯
蟹肉とレタスのチャーハン

精美甜点品
本日のデザート

¥13,000
(税・サービス料別)

*メニューは仕入状況などにより、予告なく変更する可能性があります。
*表示価格に対して別途8%の消費税と10%のサービス料を頂戴いたします。

※Menus are subject to change.
※All prices are in Japanese Yen, exclusive of consumption tax and subject to 10 % service charge.